

# Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



## Millésime 2011



## Terroirs

Des terroirs de graves typiques de Pauillac, silico-graveleuses pour le Cabernet Sauvignon et des graves plus argileuses pour le Merlot.

## Surface

40 ha

## Densité de plantation

10 000 pieds / ha

## Âge moyen du vignoble

33 ans

## Appellation

Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

## Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.



### *Conditions météorologiques*

La saison viticole 2011 a été marquée par un climat « inversé », avec un début de cycle très sec suivi d'une période estivale plutôt humide. Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

### *Stades phénologiques*

Floraison : du 10 au 25 Mai  
Véraison : du 15 au 30 Juillet

### *Vendanges*

Merlot: 13 - 21 septembre  
Cabernet Sauvignon: 23 - 29 septembre

### *Rendement*

42.44 hl / ha

### *Vinification*

Après les vendanges manuelles et un tri à la vigne, les raisins sont égrappés et mis en cuve de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est classique en cuves inox thermo-régulées. Après assemblage, l'élevage se prolonge de 18 à 24 mois en barriques (40% de bois neuf chaque année).

### *Production*

85 000 bouteilles

### *Assemblage*

53% Cabernet Sauvignon / 47% Merlot

### *Notes de dégustation*

Rigueur, patience et sang-froid ont été les maîtres mots de ce millésime climatiquement compliqué.

Il en résulte un 2011 fruité, puissant et complexe dans la parfaite lignée qualitative des deux derniers millésimes : entre la force du 2009 et la fraîcheur du 2010.

### *Récompenses et Commentaires*

Bettane & Deseauve: 16 / 20  
Decanter: 16 / 20  
WineSpectator: 90 / 100



Château Grand-Puy Ducasse  
4 quai Antoine Ferchaud BP 23 - 33250 Pauillac  
T. +33 (0)5 56 59 00 40 - F. +33 (0) 5 56 59 36 47  
[www.grandpuyducasse.fr](http://www.grandpuyducasse.fr) - [contact@cagrandscrus.fr](mailto:contact@cagrandscrus.fr)